

Besuch aus dem Kochkarussell: Rocky Road Bark



Einkaufsliste:

- 300g gute Zartbitterkuvertüre
- 1 EL Butter
- 2 große Handvoll Mini Marshmallows
- + einige für die Deko
- 100g ganze Mandeln
- 50g gesalzene Pistazien

So wird's gemacht:

Eine circa 20 x 20 cm große Form mit Backpapier auslegen. Für das Rocky Road Bark Mandeln grob hacken. Pistazien schälen und grob hacken. Jeweils einen Esslöffel der Mandeln und Pistazien zur Seite stellen.

Nun die Schokolade in Stücke brechen und behutsam über dem Wasserbad schmelzen. Butter unterrühren, bis sie sich komplett mit der dunklen Kuvertüre vermischt hat. Geschmolzene Schokolade für 1-2 Minuten abkühlen lassen. Anschließend Mini Marshmallows, gehackte Mandeln und gehackte Pistazien unter die Schokolade heben. Vermischen, bis alles mit Kuvertüre überzogen ist. Die Schokomasse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Mit den restlichen Nüssen und Mini Marshmallows bestreuen und an einem kühlen Ort hart werden lassen. Nach ein paar Stunden ist das Rocky Road Bark fest, jetzt kann es in Stücke geschnitten oder gebrochen und geknuspert werden.